



CHABLIS

*L'expression
cristalline
d'un terroir*

Communiqué de Presse – Chablis, mars 2018

Millésime 2017 : une qualité à la hauteur des espérances

Le millésime 2017 à Chablis promet la qualité tant attendue, offrant des jus d'une belle couleur avec un équilibre entre richesse en sucre et niveau acidité, laissant présager des vins bien structurés. Un seul bémol : le volume de récolte.



© BIVB / A. Ibanez

Le millésime 2017 affiche sa précocité dès le débourrement. Elle se confirmera à la récolte, avec l'arrivée des tous premiers vendangeurs dans les vignes dès les derniers jours d'août.

Au sortir de l'hiver, fin mars, le thermomètre grimpe et la vigne reprend vie. Le débourrement est à la fois précoce et rapide.

Une série de 10 nuits de gel en avril

Très tôt sortis de leur cocon, les bourgeons rentrent sans protection dans une période critique, propice aux gelées de printemps. Et ce qui est craint arrive : la première gelée survient dans la nuit du 17 au 18 avril, marquant le début d'une longue série de 10 nuits blanches pour les vigneron, debout dans les vignes pour protéger les bourgeons et les jeunes feuilles. Malgré la sécheresse du mois d'avril, les gelées font des dégâts plus ou moins importants d'une zone à l'autre. Le nord du vignoble est le plus impacté, notamment les communes de Maligny, Lignorelles, Ligny-Le-Châtel, Villy, La Chapelle-Vaupelteigne. Au total ces nuits froides d'avril ont détruit un tiers du potentiel de récolte du vignoble.

Après ce long épisode de froid, le développement de la vigne se déroule sans soucis. Les températures sont légèrement supérieures aux normales saisonnières en mai, puis fortement en juin. La floraison se déroule sans encombre. La vigne croît à un rythme soutenu.

L'été se montre maussade, avec des températures moyennes, une pluviométrie excédentaire en juillet, alors qu'en août l'eau fait défaut. Mi-août, certains craignent un développement de Botrytis. Il n'en est rien, les foyers dessèchent. A la veille des vendanges, les grappes et la végétation sont saines, et les baies affichent un poids supérieur à la moyenne.

Puis l'automne s'installe d'un coup en septembre. La maturation du raisin se termine doucement. La météo est idéale pour les vendanges comme pour les vendangeurs, sans trop de chaleur ni de soleil et avec peu de pluie.

Au début, certains vinificateurs sont surpris de retrouver peu de jus au fond des bennes de vendanges, et espéraient plus de jus après le pressurage. Une peau épaisse, la sécheresse du mois d'août pourraient expliquer cela. Puis la situation s'améliore au cours du mois de septembre.

Les professionnels sont très enthousiastes face à la qualité des jus. La météo estivale a préservé leur fraîcheur, sans entraver la maturation. Les mouïts présentent donc une belle acidité tout en étant riches en sucres. Ils se montrent de plus très aromatiques.

En 2017, la faible récolte chablisienne fait exception au sein d'une Bourgogne globalement épargnée par le froid, mais pas en France où la production est qualifiée d'historiquement basse, ni en Europe qui affiche également une baisse. La faute aux gelées de printemps qui ont épargné peu de vignobles en 2017.

www.chablis.fr

Responsable Marketing
Communication

BIVB Chablis

T: 03 86 42 42 22

E: francoise.roure@bivb.com

Twitter: [@vinsdechablis](https://twitter.com/vinsdechablis) - #Chablis

Instagram : [vinsdechablis](https://www.instagram.com/vinsdechablis)



BOURGOGNES
